

## SUJET N° 07M06

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS  
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- ⇒ *Carré de Porc poêlé, légumes tournés et Pommes  
Château* (4 personnes)
- ⇒ *Soufflé à la liqueur* (8 personnes)

Sujet National	Session 2012	SUJET N°07M06	
<b>CAP CUISINE</b>			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Carré de Porc poêlé Légumes tournés et Pommes Château		4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments de base</u>			
- Carré de porc 4 côtes	kg	1,200	1 - Mettre en place le poste de travail.
- Beurre	kg	0,050	2 - Préparer la garniture aromatique.
<u>Garniture</u>			3 - Préparer le carré de porc.
- Carottes (parures)	kg	0,100	4 - Marquer le carré de porc en cuisson.
- Oignons	kg	0,100	5 - Tourner les légumes (carottes et navets) ainsi que les pommes château.
- Tomate	kg	0,100	6 - Marquer en cuisson les haricots verts et les petits pois à l'anglaise.
- Bouquet garni	pièce	1	7 - Glacer les carottes et les navets.
<u>Fond de poêlage</u>			8 - Marquer en cuisson les pommes Château.
- Vin blanc	l	0,10	9 - Concasser et hacher le persil.
- Madère	l	0,05	10 - S'assurer de la bonne coloration et de la cuisson du carré.
- Fond brun de veau lié	l	0,40	11 - Confectionner le fond de poêlage.
<u>Garniture</u>			12 - Terminer les pommes Château.
- Carottes	kg	0,400	13 - Glacer le carré de Porc.
- Navets longs	kg	0,400	14 - Dresser.
- Petits pois extra-fins	kg	0,100	
- Haricots verts extra-fin	kg	0,100	
- Beurre	kg	0,060	
- Sucre	kg	0,020	
- Pommes de terre à chair ferme	kg	0,800	
- Huile d'arachide	l	0,08	
- Beurre	kg	0,040	
- Persil	Pm	Pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Soufflés à la liqueur		8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Appareil à soufflé (crème pâtissière).</u>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Confectionner la crème pâtissière.</li> <li>2- Chemiser les moules à soufflé.</li> <li>3- Confectionner l'appareil à soufflé.</li> <li>4- Imbiber les biscuits à cuiller avec 0,04 l de liqueur.</li> <li>5- Mouler les soufflés.</li> <li>6- Marquer les soufflés en cuisson.</li> <li>7- Dresser les soufflés.</li> </ol>
- Lait	l	0,50	
- Œufs (jaunes)	pièce	4	
- Sucre semoule	kg	0,125	
- Poudre à crème	kg	0,040	
- Liqueur	l	0,02	
<u>Finition</u>			
- Œufs (jaunes)	pièce	2	
- Œufs (blancs)	pièce	8	
- Biscuits à la cuiller	kg	0,080	
- Liqueur	l	0,04	
<u>Chemisage des moules</u>			
- Beurre	kg	0,020	
- Sucre semoule	kg	0,040	
<u>Glacage</u>			
- Sucre glace	kg	0,020	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE